Westfalia Bedienungsanleitung

Nr. 108700

Excalibur™ Trockner / Excalibur™ Dehydrator / Séchoir Excalibur™

Bedienungsanleitung

User's Manual
Mode d'emploi

Bitte vor Gebrauch sorgfältig lesen.
Read carefully before use.
A lire attentivement avant l'emploi.

56390 · 07/2007

Vor Gebrauch Anleitung lesen.
Read instructions before using.
Lisez mode d'emploi avant usage.

Gerät nicht in Wasser tauchen.
Do not immerse into water.
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.
Unplug when not in use.
Débranchez l'appareil après utilisation.

Inhaltsverzeichnis / Table of contents / Table des matières

Deutsch 3
English 17
Français 31

Import & Service-Center

*Bitte setzen Sie sich unbedingt - **bevor** Sie Ihr Gerät zur Reparatur einsenden - mit Ihrem Excalibur Service-Center in Verbindung. Dieser vereinbart mit Ihnen den für Sie kostengünstigsten Versand. Unfreie Pakete können wir leider nicht annehmen.*

*It is essential that you contact your Excalibur Service Centre **before** sending your machine in for repairs! The Service Centre will arrange low-priced shipping with you. Unfortunately, we cannot accept parcels consigned 'carriage forward'.*

*Veuillez absolument contacter votre centre de service après-vente Excalibur **avant** d'envoyer votre appareil à réparer ! Il conviendra avec vous d'un type d'expédition bon marché. Nous ne pouvons pas accepter les paquets non affranchis.*

Keimling Naturkost GmbH
Bahnhofstr. 51 • 21614 Buxtehude (Germany/Allemagne)
Tel. 04161/51 16 0 • Fax 04161/51 16 16 • naturkost@keimling.de • www.keimling.de

Österreich/Austria/Autriche:
Tel. 01/31 91 262 • Fax 01/31 91 263 • naturkost@keimling.at • www.keimling.at

Schweiz/Switzerland/Suisse:
Tel. 0800 534 654 • Fax 0800 534 655 • naturkost@keimling.ch • www.keimling.ch

United Kingdom:
Phone 0870 850 7112 • Fax 0870 850 7113 • service@keimling.co.uk • www.keimling.co.uk

Int'l english:
Phone +49 4161 5116 280 • Fax +49 4161 5116 16 • service@keimling.eu • www.keimling.eu

Int'l français:
Tél. : +49 4161/5116 281 • Télécopie : +49 4161/5116 16 • service@keimling.eu • www.keimling.eu

© Copyright 2007 • Keimling Naturkost GmbH • 21614 Buxtehude, Deutschland/Germany

Excalibur™ Trockner

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Einführung 5

Die richtige Temperatur 6

Vorbereitung 7

Trockendauer 8

Anwendungsmöglichkeiten 9

Reinigung 11

Lagerung 11

Fragen und Antworten 12

Problembehebungen 13

Garantie 14

Produktnorm, CE-Kennzeichnung 15

Die Tabelle mit Trocken-Kurzanleitung auf dem Gerät:

Trockengut	*Einstellung*
Kräuter	***35° C***
Rohkost	***41° C***
gehenden (Hefe-)Teig	*43° C*
Joghurt-Herstellung	*46° C*
Gemüse	*52° C*
Obst / Fruchtleder(-rollen)	*57° C*
Fleisch / Fisch	*63° C*
Jerky (Trockenfleisch)	*63° C*

www.excalibur-trockner.de

Excalibur™ Trockner

Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten immer folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. *Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.*
2. *Berühren Sie keine heißen Oberflächen.*
3. *Tauchen Sie nicht das Trocknergehäuse, Kabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.*
4. *Bei der Benutzung von Geräten durch Kinder oder in der Reichweite von Kindern ist besondere Vorsicht und sorgfältige Aufsicht geboten.*
5. *Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Fassen Sie nicht bei eingestecktem Stecker ins Innere des Trockners.*
6. *Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Störungen gezeigt hat oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem autorisierten Fachhändler untersuchen, reparieren oder einstellen.*
7. *Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurden, kann zu Gefahren führen.*
8. *Scharfe oder spitze Gegenstände sollten nicht innerhalb des Trockners verwendet werden.*
9. *Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder Ihrer Arbeitsfläche hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.*
10. *Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.*
11. *Stellen Sie das Gerät weder auf eine heiße Gas- oder Elektroherdplatte noch in die Nähe davon. Stellen Sie das Gerät auch nicht in einen heißen Ofen.*
12. *Stecken Sie immer zuerst den Netzstecker in die Steckdose, bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät erst „aus/off", bevor Sie den Netzstecker abziehen.*
13. *Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen als dem Bestimmungszweck.*
14. *Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch und sanften Reinigungsmitteln.*

Diese Anweisungen bitte aufbewahren!

Excalibur™ Trockner

Einführung

Das Konservieren von Lebensmitteln durch Trocknung ist nicht nur die schonendste, sondern auch die natürlichste Art der Konservierung. Dank moderner Lebensmittel-Trockner wie dem Excalibur kann sie kinderleicht von jedem zuhause genutzt werden.

Ihr Excalibur Lebensmittel-Trockner arbeitet nach einem simplen Prinzip: Durch ständige Zirkulation von warmer Luft verdunstet das Wasser aus Ihren frischen Lebensmitteln und diese werden haltbar.

Die verschiedensten Lebensmittel können mit diesem Gerät getrocknet werden, zum Beispiel Kräuter, Gewürze, Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und sogar Joghurt und Teigwaren. Die Temperatur der zirkulierenden Luft wird mit einem Thermostat eingestellt und von dem Trockner zuverlässig eingehalten. So ist auch ein Trocknen unter 40°C, also in Rohkost-Qualität möglich.

Wenn Sie Ihren Excalibur im Einsatz haben, werden Sie schon bald feststellen, dass sich diese Investition schnell bezahlt macht - zum Beispiel im Vergleich zum Haltbarmachen durch Einfrieren.

Sowohl das Excalibur-Gehäuse als auch die Einschübe sind aus hochwertigem Polycarbonat gefertigt. Das besonders pflegeleichte Material ist hitzebeständig, lebensmittelecht und enthält keine Weichmacher.

Sinnvolles Zubehör: die Excalibur Teflex-Einlegebögen

Die Original Excalibur Teflex-Einlegebögen sind ideal für Obstrollen, Cracker oder alles, was sonst noch klebrig ist. Backpapier und Frischhaltefolien können Sie sich so sparen. Diese Blätter sind flexibel, haltbar und sehr oft wiederverwendbar. Sie wurden speziell für Ihren Excalibur Trockner entwickelt, sind leicht zu reinigen und vertragen auch hohe Temperaturen.
(Artikelnr. 56310)

Excalibur Teflex-Einlegebogen

Excalibur™ Trockner

Kurzanleitung

1. *Stellen Sie den Trockner auf eine feste, ebene und trockene Fläche.*
2. *Verteilen Sie die Produkte, die Sie trocknen möchten, auf die Einschübe.*
3. *Hängen Sie die Tür ein und stecken Sie den Netzstecker ein.*
4. *Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat ein.*
5. *Wenn Ihre Produkte getrocknet sind, lassen Sie sie abkühlen und verpacken Sie sie am besten in luftdichten Lebensmittelbehältern.*

Die richtige Temperatur

Wir empfehlen das ***Trocknen in Rohkost-Qualität,*** *also bei unter 40-50° C. Die bei dieser niedrigen Temperatur hergestellten Köstlichkeiten werden Ihr Leben um neue Geschmackserlebnisse bereichern, denn – wie der Rohkost-Gourmet weiß – die Fruchtzucker verändern sich bei Temperaturen ab 50°C. Die feinen, fruchttypischen Aromen verwandeln sich dann in eine aufdringliche Süße.*

Das Trocknen in Rohkost-Qualität sorgt durch die Fülle an Nährstoffen außerdem für mehr Vitalität und Lebensfreude. Die für Ihre Gesundheit wertvollen Enzyme werden bei einer Erhitzung über 40-50°C unwiederbringlich inaktiv oder sogar zerstört. Wenn Sie urgesunde Enzyme erhalten möchten, empfehlen wir Ihnen, auf der niedrigen Stufe bei unter 40°-50°C zu trocknen. Sicherheitshalber können Sie ein Thermometer auf ein mittleres Sieb legen, um die Temperatur zu kontrollieren.

In der Anfangsphase des Trocknungsprozesses können Sie auch mit höheren Temperaturen arbeiten, da durch die sogenannte „Verdunstungskälte" die Temperatur der Luft nicht der Temperatur der Produkte entspricht. Als Faustregel gilt: solange das Trockengut noch feucht ist, darf die eingestellte Temperatur um bis zu 10° C höher sein. Vergessen Sie aber nicht, die Einstellung nach einigen Stunden (je nachdem was Sie trocknen) zurückzustellen! Sie laufen sonst Gefahr, dass die wertvollen Enzyme und die hitzeempfindlichen Vitamine für Ihre Gesundheit verloren gehen.

Wichtig für das Trocknen bei niedrigen Temperaturen und einer entsprechend längeren Trocknungsdauer: der Hochleistungs-Ventilator des Excaliburs sorgt für eine optimale Belüftung, so dass die Bildung von Schimmel und Bakterien verhindert wird.

Natürlich können Sie mit Ihrem Excalibur-Trockner auch bei über 40°-50° C trocknen. Die Trockenzeiten können dadurch deutlich verkürzt werden. Orientieren Sie sich an den Temperatur-Angaben des Herstellers auf Seite 3. Am besten probieren Sie einfach aus, welche Temperatur die für Sie besten Ergebnisse liefert.

Die Trocknungstemperatur stellen Sie mit dem Drehschalter oben auf dem Gerät ein. Sie können stufenlos jede gewünschte Temperatur zwischen 35° und 68° C wählen. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Ende schalten Sie das Gerät aus.

Excalibur-Trockner

Vorbereitung

Das Trocknen mit Excalibur ist einfach und leicht. Entdecken Sie eine neue Welt voller überraschender Köstlichkeiten! Mit diesen Tipps ist Ihnen der Erfolg sicher!

- *Waschen und putzen Sie Ihr Trockengut gründlich und schneiden Sie eventuelle Faulstellen großzügig heraus.*
- *Schneiden Sie die Früchte in gleichmäßige Scheiben. Testen Sie für sich zu Anfang eine Dicke von ca. 5 mm.*
- *Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Kirschen, Weintrauben, Johannisbeeren, Pflaumen und sonstige kleine, weichfleischige Früchte können zum Trocknen halbiert oder geviertelt werden.*
- *Obst und Gemüse können auch mit Schale getrocknet werden, z.B. Apfelringe oder Zucchini-Scheiben.*
- *Früchte in Stücken oder Scheiben legen Sie einfach direkt auf die Gitter. Möchten Sie breiige Massen ausstreichen (z.B. für Rohkost-Kräcker), verwenden Sie Backpapier oder Teflex-Einlegebögen (s. S. 5)*
- ***Weitere Informationen finden Sie unserer Spezial-Info „Trocknen in Rohkost-Qualität" (Spezial-Info Nr. 56191)***

Excalibur-Trockner

Die Trockendauer

Die Trockendauer hängt von drei Faktoren ab:

1. ***Die Umgebungs-Luftfeuchtigkeit:***

   Je höher die Luftfeuchtigkeit im Raum ist, desto länger braucht Ihr Produkt zum Trocknen.

2. ***Der Feuchtigkeitsgehalt des zu trocknenden Produkts:***

   Dies ist natürlich der wichtigste Faktor. Beachten Sie, dass der Wassergehalt einer Obst- oder Gemüsesorte von Fall zu Fall variieren kann. Dieser hängt z.B. davon ab, wie viel es während des Anbaus geregnet hat. Auch Umweltfaktoren und die Reife des Produkts spielen eine Rolle.

3. ***Die Zubereitungsart:***

   Je dünner Sie Ihr zu trocknendes Obst oder Gemüse in Scheiben schneiden, desto schneller trocknet es. Achten Sie darauf, dass alle Scheiben gleichmäßig dick geschnitten und ohne Überlappung in einer einzigen Schicht auf den Einschüben verteilt werden.

   Wenn Ihre Trockenfrüchte längere Zeit haltbar sein sollen, muss die Flüssigkeit weitgehend entzogen werden. Sehr lecker: Zucchini und Tomaten können so lange auf dem Trockner bleiben, bis sie knusprig wie Chips sind. Haltbar sind sie aber schon früher.

   Wenn Sie die Scheiben oder Stücke zwischen zwei Finger nehmen, spüren Sie sofort (das werden Sie schnell lernen), ob genügend Wasser entzogen ist. Kleben die Flächen nicht mehr an den Fingern und lassen sich die beiden Häutchen auf Unter- und Oberseite nicht mehr gegeneinander verschieben, dann ist es soweit.

   Durch die abnehmbaren Gittereinlagen der Einschübe kann die Luft vollständig um das Produkt herum zirkulieren. Diese Konstruktion der Einschübe verhindert, dass sich auf der Unterseite des Trockenguts Feuchtigkeit sammelt. Ihre Lebensmittel werden so besonders gleichmäßig getrocknet.

   Ihr Excalibur ist mit einer sehr praktischen, abnehmbaren Tür ausgestattet. Heben Sie die Tür einfach heraus. Nun können Sie die Einschübe bequem auf den seitlichen Schienen hinein und hinaus gleiten lassen. An der oberen Seite der Tür befinden sich zwei Haken, mit denen die Tür in die Abschlussleiste auf der Oberseite des Excaliburs einhängt wird. Achten Sie darauf, dass die Tür senkrecht in der Mitte hängt und unten nicht auf die Seiten trifft. Dann kann die feuchte Luft gleichmäßig an beiden Seiten entweichen.

Excalibur-Trockner

Mehr als nur Trocknen

Obst/Gemüse/Joghurtrollen

Getrocknete Obst-, Gemüse- oder Joghurtpürees sind eine einfache Alternative, wenn Sie Lust auf einen leckeren, gesunden Snack haben. Joghurt, Obst- oder Gemüsereste können püriert, gesüßt und gewürzt und zu einem nahrhaften, energiespendenden Snack verarbeitet werden. Streichen Sie das pürierte Obst oder Gemüse zum Trocknen dünn auf Teflex-Einlegebögen (Seite 5) oder Backpapier. Das Püree wird durch den Wasserentzug zu einer festen Masse. Die Herstellung dieser Snacks ist sehr einfach und sie sind ideal für unterwegs.

Joghurt wird durch das Ausbreiten auf Teflex-Bögen und anschließendes Trocknen zu einem lebhaft gefärbten, toffeeähnlichen Snack. Sie können Ihren Joghurt selbst herstellen und mit pürierten Erdbeeren oder Pfefferminzextrakt veredeln. Schneiden Sie den aufgerollten Trockenjoghurt in 1,25 cm dicke Stücke und trocknen Sie die einzelnen „Häppchen" noch einmal 1 Stunde lang. Durch das Nachtrocknen des Joghurts nach dem Schneiden werden die Ränder versiegelt und die Stücke kleben im Behälter nicht zusammen.

Gemüse kann mit Kräutern und Gewürzen vermischt werden. Eine Mischung aus Tomatenpüree und italienischen Kräutern kann getrocknet und später für die Zubereitung von Tomatenmark oder Tomatensauce getrocknet werden. Getrocknetes Gazpacho-Püree aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grünem Paprika und Kräutern ist eine köstliche und zudem noch kalorienarme Zwischenmahlzeit!

Trocknen von tierischen Produkten

Eier

Das unbeschädigte Eigelb (Dotter) entweder ganz vorsichtig auf einem Küchentuch oder in einer halben Eierschale (vorher das Eiweiß abgießen) in einer Eierpackung auf das Gitter stellen (Trockenzeit: 2-3 Tage). ***Tipp:*** *Sobald das Eigelb etwas fest geworden ist kann die Eierpackung entfernt werden und die Eierschale zusammen mit dem Eigelb direkt auf das Gitter gelegt werden, dann geht es mit dem Trocknungsprozess schneller weiter. Das Eiweiß lässt sich leider nicht trocknen.*

Fleisch

In höchstens 5 mm dicke Scheiben senkrecht zur Faser schneiden (Trockenzeit: 1-2 Tage) oder ganze Fleischstücke auf die Gitter legen. Nach ein paar Tagen auf dem Trockner wird das Fleisch hart und es ist ein scharfes Messer nötig, um Scheiben von dem hausgemachten Schinken zu schneiden. ***Tipp:*** *Vermeiden Sie, zu fettige Stücke zu trocknen, da Fett ohne das normalerweise zum Konservieren genutzte Salz leicht ranzig werden kann.*

Fisch

Getrocknete Fische bieten vorzügliche Geschmackserlebnisse. Sie werden vielfältige Geschmacksrichtungen entdecken, von Käse über Fondue mit Weißwein, Pizza etc.

Damit kein Fett auf die darunterliegenden Siebe tropft, am besten Küchenpapier unter den Fisch

legen. Die Trockenzeit ist ganz von Ihren persönlichen Vorlieben abhängig. Wollen Sie den Fisch lagern, dann lassen Sie die Filets oder Scheiben so lange auf dem Trockner bis sie fest werden (ca. 2-3 Tage). ***Tipp:*** *Probieren Sie warmen, nur leicht angetrockneten Fisch. Wenn Sie Ihren Fisch morgens auf den Trockner legen, ist er zum Abendessen fertig (ca. 6-8 Stunden). Außen hat sich eine dünne Haut gebildet, und innen genießen Sie das warme zarte Fleisch, das bereits würzig und intensiver geworden ist.*

Sardellen: *Trocknen sehr leicht und werden ganz auf das Gitter gelegt (nicht ausgenommen).*

Hering/Makrele/Sardinen: *Fische mit einem Messer vom Schwanz in Richtung Kopf abschuppen. Anschließend den Kopf abtrennen, die Fische ausnehmen und gründlich waschen.*

Um Filets zu erhalten: Nach dem Abschuppen schneiden Sie den Fisch direkt hinter den Kiemen bis zum Rückgrat ein und dann flach an der Kante des Rückens entlang, knapp über den Gräten bis zum Schwanz. Beidseitig schneiden und die beiden Filets auf die Gitter legen (Küchentuch nicht vergessen!).

Alternativ den Kopf entfernen, den Fisch ausnehmen und dann das Rückgrat mit den Fingern entfernen, indem Sie vorsichtig mit den Fingern zwischen das Fleisch und die Gräten fahren.

Anschließend wird noch die Haut von den Filets gezogen. Der Fisch wird der Länge nach getrocknet. Man erhält einen leicht silber gefärbten Fisch, der auf einem Büffet sehr hübsch aussieht.

Thunfisch/Schwertfisch: *Große Fische werden in Scheiben getrocknet, die ganz nach Belieben zwischen 1 und 3 cm dick sein dürfen.*

Pökeln: *Einen einzigartigen, besonderen Geschmack erhalten Fleisch und Fisch durch das Einlegen oder das Bestreichen mit Gewürz- und Pökellaugen. Sie können praktisch jede beliebige Kombination der folgenden Zutaten verwenden: Soja-, Worcester-, Tomaten- oder Barbecuesauce; Knoblauch, Zwiebeln oder Currypulver; Gewürzsalz oder Pfeffer. Die Einwirkzeit kann dabei ganz nach Geschmack von einigen Minuten bis 12 Stunden variieren.*

Ideal für Wanderer: Das Trocknen von ganzen Mahlzeiten

Wenn Sie gerne zu Fuß in der Natur unterwegs sind und dabei Wert auf leichtes Gepäck legen, können Sie mit dem Excalibur auch ganze Mahlzeiten trocknen. Nicht nur frische Früchte werden durch den Wasser-Entzug deutlich leichter.

Zum Beispiel wird aus getrocknetem Fleisch mit selbstgemachtem Tomatenpulver und getrockneten Gemüsestückchen ein wahres „Gourmet-Dinner"! Kochen Sie Ihre Zutaten auf einem Campingkocher in ausreichend Wasser, bis Sie die gewünschte Konsistenz haben. Mit etwas Übung und Kreativität können Sie schnell köstliche Rezepte für ein nahrhaftes Mahl für unterwegs kreieren, das im Gepäck nicht viel wiegt.

Excalibur-Trockner

Reinigung

Ihr Gerät lässt sich, sowohl von innen als auch von außen, sehr einfach reinigen. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas warmem Seifenwasser ab. Die Einschübe sind spülmaschinengeeignet und können auf dem obersten Ablagegestell des Geschirrspülers gründlich gereinigt werden.

Lagerung der Trockenfrüchte

Die Behälter für die Aufbewahrung Ihrer Trockenfrüchte sollten zuverlässig vor Feuchtigkeit und Insekten schützen. Wir empfehlen Vakuum-Behälter, Einmachgläser bzw. Gläser mit Schraubdeckel oder Kunststoffbeutel mit Zip-Lock-Verschluss sowie zugeschweißte Vakuumbeutel. Für Lebensmittel geeignete Metalldosen, wie beispielsweise Kaffee- oder Keksdosen, können zusätzlich für die Aufbewahrung einzelner Beutel verwendet werden, um den Schutz zu erhöhen.

Ihre Trockenfrüchte sollten in einem kühlen, dunklen und trockenen Raum gelagert werden. Die ideale Temperatur liegt zwischen 10°-15° C, denn bei dieser Temperatur werden Geschmack und Farbe optimal vor Auslaugen bzw. Ausbleichen geschützt.

Excalibur-Trockner

Fragen und Antworten

Auf meinen Trockenblechen scheint eine Seite schneller zu trocknen als die andere. Was soll ich tun?

Es kann sein, dass Ihr Trockner eine Seite schneller trocknet als die andere. Darum sollten Sie die Einschübe nach der Hälfte des Trocknens um 180° drehen.

Meine Äpfel und Birnen sind beim Trocknen braun geworden. Kann ich sie trotzdem bedenkenlos essen?

Ja. Braun verfärbtes Obst kann man ohne Bedenken essen. Viele Früchte oxidieren beim Trocknungsprozess. Zur Oxidation kommt es, wenn das Fruchtfleisch mit Luft in Berührung kommt.

Warum sollte ich Obstpüree zum Trocknen an den Rändern dicker auftragen als in der Mitte?

Bei Obstpürees neigen die Ränder dazu, schneller zu trocknen. Wenn das Püree an den Rändern genauso dick aufgetragen wird wie in der Mitte, trocknen die Ränder zu schnell und die Masse wird brüchig.

Wenn ich mein getrocknetes Gemüse gemahlen habe, was kann ich dann damit machen?

Gemahlene Zwiebeln und Knoblauch sind natürlich beliebte Gewürze für viele Gerichte und Saucen. Gemahlene Tomaten können Sie hervorragend zu Tomatensauce, Tomatenmark, Ketchup, Tomatensaft oder Tomatensuppe verarbeiten.

Mahlen Sie einfach das getrocknete Gemüse in einem Standmixer. Ideal dafür ist Personal Blender – der flinke Mixer (erhältlich bei Ihrem Excalibur-Händler oder bei Keimling Naturkost, siehe S. 2). Bewahren Sie das fertige Pulver in luftdicht verschlossenen Gläsern auf.

Sollte ich beim Trocknen die bereits fertigen Stücke herausnehmen, um die Zirkulation für noch feuchte Stücke zu verbessern und übermäßiges Austrocknen zu verhindern?

Ja. Nehmen Sie die schon trockenen Stücke von den Einschüben herunter und verpacken Sie sie. Die anderen, noch feuchten Stücke sollten im Trockner bleiben, bis sie vollständig getrocknet sind. Wenn Sie Ihr Obst oder Gemüse in gleichmäßig große Stücke schneiden und die Einschübe nach der Hälfte des Trockenvorgangs um 180° drehen, sollten alle Stücke gleichzeitig fertig werden.

Excalibur-Trockner

Problembehebungen

Problem	*Antwort*
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	*Prüfen Sie die Steckdose mit einem anderen, funktionierenden Gerät. Prüfen Sie den Trockner an einer anderen Steckdose, die Strom hat.*
Das Gerät hat keinen Drehschalter.	*Der Schalter ist vermutlich beim Versand herausgefallen. Suchen Sie in der Verpackung nach dem Schalter. Sie können den Schalter wieder aufsetzen, indem Sie die flache Seite des Drehschalters an der flachen Seite des Schaltersteckplatzes ausrichten. Drücken Sie den Schalter fest an.*
Der Lüfter macht ein reibendes Geräusch.	*Beim Versand können die Einschübe gegen das Schutzgitter des Lüfters gedrückt worden sein. Ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie dann alle Einschübe heraus und blasen Sie auf das Lüfterblatt, um zu sehen, an welcher Stelle es sich am Schutzgitter reibt. Mit einer dünnen Zange können Sie das Gitter an der Kontaktstelle vom Lüfterblatt wegziehen.*
Das Gerät heizt nicht, aber der Lüfter springt an.	*Nehmen Sie alle Einschübe heraus und prüfen Sie, ob ein Kabel lose ist. Die kleinen elektrischen Anschlüsse im Thermostat können durch Staubpartikel beschädigt sein. Lassen Sie den Lüfter laufen und drehen Sie den Schalter zwischen der höchsten und niedrigsten Temperatur hin und her. Lassen Sie den Schalter dazwischen bei jeder Einstellung einen Moment stehen. Klopfen Sie fest mit der Hand auf die Rückseite des Geräts hinter dem Schalter, während Sie diesen mit der anderen Hand drehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens 30 Sekunden lang mit 10 bis 15 Schalterumdrehungen.*
Die Einlegegitter fehlen.	*Die Einlegegitter (nicht zu verwechseln mit den Teflex-Einlegebögen) befinden sich alle auf dem untersten oder obersten Einschub. Die Teflex-Einlegebögen hingegen gehören nicht zum Lieferumfang Ihres Excalibur-Trockners, sondern sind als Zubehör erhältlich.*

Excalibur-Trockner

Garantie

1. *Ihr Importeur (S. 2) garantiert Ihnen bei nicht gewerblichem Gebrauch, für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Kaufdatum, dass der neue Excalibur-Trockner frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.*

2. *Wenn der Importeur (S. 2) während der Garantiezeit von Ihnen eine schriftliche Mitteilung über einen solchen Fehler erhält, wird er den nachweislich defekten Excalibur-Trockner entweder reparieren oder ersetzen. Der Ersatz wird entweder neu oder neuwertig sein. Der Excalibur-Trockner kann wiederhergestellte oder instandgesetzte Teile enthalten, deren Leistung neuen Teilen entspricht, oder sie können kurz benutzt worden sein. Bitte schicken Sie bei Rücksendungen im Garantiefall unbedingt das komplette Gerät mit Einschüben und Tür ein.*

3. *Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden infolge:*
   a) unsachgemäßen Gebrauchs des Excalibur-Trockners.
   b) Verwendung von nicht originalen Teilen oder Zubehör.
   c) nachlässiger, ungenügender oder falscher Wartung.
   d) von nicht autorisiertem Personal durchgeführter Inspektion.
   e) Manipulation, falschen Gebrauchs oder nicht genehmigter Modifikation des Excalibur-Trockners.

4. *Der Importeur (S. 2) gibt keine weitere ausdrückliche oder implizite Garantie, weder schriftlich noch mündlich. In dem von der örtlichen Gesetzgebung vorgesehenen Umfang ist jede implizite Gewährleistung der Eignung für einen speziellen Zweck oder implizite Garantie der handelsüblichen oder zufriedenstellenden Qualität auf zwei (2) Jahre beschränkt. Falls diese Einschränkung oder dieser Ausschluss für die Dauer einer impliziten Garantie in Ihrem Land nicht erlaubt sind, gelten sie dort nicht. Diese Garantie verleiht Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte und Schutz. Sie können jedoch auch andere Rechte haben, die von Land zu Land variieren.*

5. *In dem von der nationalen Gesetzgebung erlaubten Umfang sind die in dieser Garantieerklärung enthaltenen Rechtsmittel Ihre einzigen und ausschließlichen Rechtsmittel. Außer im oben angegebenen Fall ist der Importeur (S. 2) in keinem Fall haftbar für unmittelbaren, ungewöhnlichen, beiläufigen Schaden, Folgeschäden (einschließlich entgangenem Gewinn) oder anderen Schäden, weder aufgrund von Vertrag noch Delikt oder anderem. In einigen Ländern ist Ausschluss oder Einschränkung von beiläufigen Schäden oder Folgeschäden eventuell nicht zulässig. Wenn Sie in einem solchen Land Ihren Wohnsitz haben, haben obige Einschränkung oder Ausschluss keine Wirkung.*

Wenn Sie Fragen bezüglich Verwendung, Pflege oder Inspektion dieses Produkts haben, wenden Sie sich bitte an Ihr Excalibur Service-Center (S. 2). Tragen Sie bitte hier die Daten Ihres Gerätes ein.

Modell-Nr.	*Kaufdatum*	*Händler*	*Rechnungsnummer*

Excalibur-Trockner

Gerätekennzeichnung

Produktnorm		
Gegenstand	*Lebensmitteltrockner*	
Modell	*5 Einschübe*	*9 Einschübe*
Spannung	*230 V ~*	
Frequenz	*50 Hz*	
Leistungsaufnahme	*400 W*	*600 W*
Produktgröße (BxTxH)	*42 x 49 x 22 cm*	*42 x 49 x 32 cm*
Gewicht	*6,8 kg*	*10 kg*

CE

Das Erzeugnis entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt. Der Importeur hält die Technische Dokumentation zur Einsicht bereit.

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.

- *Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben[1)] nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.*
- *Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.*
- *In Deutschland sind Sie gesetzlich[2)] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.*
- *Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.*

[1)] *RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte*

[2)] *Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005*

Excalibur™ Dehydrator

User's Manual

Table of Contents

Safety Instructions 18

Introduction 19

The Right Temperature 20

Preparation 21

Dehydrating Time 22

Application 23

Cleansing 25

Storage 25

Questions and Answers 26

Trouble Shooting 27

Warranty 28

Product Standard, CE Marking 29

The chart on the appliance with brief dehydrating instructions:

Food to be dried	*Setting*
Herbs	***35° C***
Raw food	***41° C***
Rising (yeast) dough	*43° C*
Yogurt making	*46° C*
Vegetables	*52° C*
Fruit / fruit leather(rolls)	*57° C*
Meat / fish	*63° C*
Jerky (dried meat)	*63° C*

www.excalibur-dehydrator.co.uk

Excalibur™ Dehydrator

Safety Instructions

When using electrical devices, the following safety precautions must always be taken:

1. *Carefully read all instructions.*
2. *Do not touch any hot surfaces.*
3. *Do not immerse the drying case, wires, or plug into water or other liquids.*
4. *When using the appliance with or within the reach of children, please do so with utmost caution and careful supervision.*
5. *Unplug the machine when it is not being used and before you clean it. Let it cool off before cleaning it. Never reach into the inside of the dehydrator when it is plugged in.*
6. *Do not use the appliance if its cord or power plug is damaged, after it has malfunctioned, or if it has been damaged in any way. The appliance should only be checked, repaired, and adjusted by an authorised specialty retailer.*
7. *Using accessories that have not been recommended by the manufacturer can be dangerous.*
8. *Sharp or pointed objects should not be used on the inside of the dehydrator.*
9. *Do not let the cord dangle over the edge of the table or work surface and make sure that it does not touch any hot surfaces.*
10. *Do not use the appliance outside.*
11. *Do not place the machine on or near a hot gas or electric hot plate, nor should it be put into a hot oven, either.*
12. *Always plug the appliance into the outlet before switching it on. Switch it off before unplugging it.*
13. *Use the dehydrator for its intended purpose only.*
14. *Only clean the appliance with a wet cloth and gentle cleansers.*

Please keep these instructions!

Excalibur™ Dehydrator

Introduction

Preserving food by dehydrating it is not only the most gentle, but also the most natural way of preservation. Thanks to modern food dehydrators like the Excalibur, anyone can easily dry his own food at home.

Your Excalibur Food Dehydrator works using a simple principle: The constant circulation of warm air makes the water evaporate out of your fresh food, thus preserving it.

Various kinds of food can be dehydrated with this appliance, for example herbs, spices, vegetables, fruit, meat, fish and even yogurt and pasta. The temperature of the circulating air is selected using a thermostat and reliably maintained by the dehydrator. It is, therefore, possible to dehydrate at temperatures below 40°C, in raw food quality.

When you use your Excalibur, you will soon discover that this investment quickly pays off – as compared to preserving by freezing, for example.

The Excalibur case and the trays are made of premium polycarbonate. This especially low-maintenance material is heat-resistant, food-safe, and does not contain any plasticizers.

Recommended Accessories: Excalibur Teflex Drying Sheets

The original Excalibur Teflex Drying Sheets are ideal for fruit rolls, crackers, or anything that is still sticky. The drying sheets make baking parchment or cling film superfluous. These sheets are flexible, durable, and very often re-usable. They were especially designed for your Excalibur Dehydrator, are easy to clean, and tolerate even high temperatures.
(Article No. 56310)

Excalibur Teflex Drying Sheet

Excalibur™ Dehydrator

Quick Reference Guide

1. *Place the dehydrator on a firm, smooth, and dry surface.*
2. *Distribute the products that you wish to dehydrate on the trays.*
3. *Hook in the door and insert the power plug into the outlet.*
4. *Select the desired temperature on the thermostat.*
5. *When your food is dried, let it cool first and then store it in air-tight food containers.*

The Right Temperature

*We recommend **dehydrating in raw food quality**, at temperatures below 40-50°C. The delectabilities produced at this low temperature will enrich your life with new taste experiences, because – as the raw food gourmet knows – the fructose changes at temperatures above 50°C. The fine, fruit-typical aromas are then transformed into an intrusive sweetness.*

With its abundance of nutrients, dehydrating in raw food quality also provides you with more vitality and zest for life. The enzymes so important for your health are irreversibly inactivated or even destroyed when food is heated above 40-50°C. If you would like to maintain the naturally healthy enzymes, we recommend dehydrating at the low level below 40-50°C. To be certain, you can lay a thermometer onto one of the middle screens to check the temperature.

In the beginning phase of the dehydrating process, you can also work with higher temperatures. This is possible because so-called "evaporative cooling" results in a disparity between the air and product temperatures. The rule of thumb states that: As long as the food to be dehydrated is still moist, the selected temperature may be up to 10°C higher. Do not forget to reduce the temperature after a few hours (depending on what you are drying)! Otherwise, you risk losing the enzymes and heat-sensitive vitamins that are valuable for your health.

Important for dehydrating at low temperatures with accordingly longer drying times: The high powered fan of the Excalibur provides optimal ventilation preventing mould and bacteria from developing.

You can, of course, also use your Excalibur Dehydrator at settings above 40-50°C. This significantly reduces the drying times; just follow the manufacturer's suggestions on page 17. It is best if you simply try out which temperature provides the best results for you.

You can select the dehydrating temperature using the turn-switch on top of the appliance. You can choose any desired temperature between 35° and 68°C. By turning the switch counter-clockwise all the way to the end, you turn the dehydrator off.

Excalibur™ Dehydrator

Preparation

Dehydrating with Excalibur is easy and simple! Discover a new world full of delicious surprises! And with these tips, you are sure to be completely successful!

- *Thoroughly clean the product to be dried and generously cut out bad spots.*
- *Cut fruit into consistent slices. At first, try a thickness of approx. 5 mm.*
- *Apricots, nectarines, peaches, cherries, grapes, currants, plums, and other small soft types of fruit can be halved or quartered for dehydration.*
- *Fruit and vegetables can also be dehydrated with their skin, i.e. apple rings or zucchini slices.*
- *Simply lay pieces or slices of fruit directly onto the screens. If you would like to spread a creamy mixture (i.e. for raw food crackers), use baking parchment or Teflex Drying Sheets (see pg. 19).*

Excalibur™ Dehydrator

Dehydrating Time

The dehydrating time depends on three factors:

1. ***The surrounding humidity:***

   The higher the air humidity in the room, the longer your product will need to dry.

2. ***The moisture content of the product to be dehydrated:***

   This is, of course, the most influential factor. Please note that the water content of a type of fruit or vegetable can vary from case to case. This depends on, for example, how much it rained during cultivation; environmental factors and the ripeness of the product also play a role.

3. ***The type of preparation:***

   The thinner you cut the fruit or vegetables to be dehydrated, the quicker they dry. Make sure that all slices are cut to an equal thickness and laid non-overlapping onto the trays in one single layer.

   If you would like to preserve your dried fruit for a longer time, then you must ensure that as much moisture as possible is removed. Very tasty: zucchini and tomatoes can stay in the dehydrator until they have the consistency of crisps. They are, however, preserved before they reach this level of crispiness.

   If you take the slices or pieces between two fingers, you will immediately feel if enough water has been removed (you will learn this quickly). If the surfaces no longer stick to your fingers and if the skin on the top and bottom can no longer be moved back and forth, then they are sufficiently dehydrated.

   With the removable screen inserts of the trays, the air can completely circulate around the product. The design of the trays prevents too much moisture from collecting on the bottom of the dehydrating food, thus allowing your food to dry evenly.

   Your Excalibur is equipped with a very practical removable door. Simply lift the door out. Now you can easily slide the trays in and out on the tracks mounted on the sides of the enclosure. On the top side of the door, there are two hooks where the door is hung into the end plate on the top of the Excalibur. Make sure that the door is hanging vertically in the middle and does not hit the sides on the bottom. This allows the moist air to evenly escape on both sides.

More than just dehydrating

Fruit, Vegetable, and Yogurt Rolls

Dried fruit, vegetable, or yogurt purees are a simple alternative when you feel like having a tasty healthy snack. Leftover yogurt, fruit, or vegetables can be pureed, sweetened, and seasoned and prepared to make a nutritious, energising snack. Spread the pureed fruit or vegetables thinly on Teflex Drying Sheets (page 5) or baking parchment. By dehydration, the puree turns into a firm mass. It is incredibly easy to make these snacks that are ideal for on-the-go!

By spreading yogurt onto Teflex Drying Sheets and then dehydrating it, it turns into a colourful snack reminiscent of toffee. You can produce the yogurt yourself and refine it with pureed strawberries or peppermint extract. Cut the rolled up dehydrated yogurt into 1.25 cm thick bits and dry them for an additional hour. The extra drying time of the yogurt seals the bits' edges, keeping pieces from sticking together in the container.

Vegetables can be combined with herbs and spices. A mixture of pureed tomatoes and Italian herbs can be dehydrated and later used for making tomato paste or tomato sauce. Dried gazpacho puree with tomatoes, cucumbers, onions, green peppers, and herbs is a delicious low-calorie snack!

Dehydrating Animal Products

Eggs

Place the undamaged egg yolk either carefully onto kitchen roll or into half of an egg shell (remove the egg white first) in an egg carton on the screen (drying time: 2-3 days). ***Tip:*** *As soon as the yolk has hardened a bit, the egg carton can be removed and the egg shell with the yolk inside can be placed directly onto the screen, speeding up the drying process. Unfortunately, the egg white cannot be dehydrated.*

Meat

Cut into max. 5 mm thick slices, against the fibres (drying time: 1-2 days). Or lay entire pieces of meat onto the tray. After a couple of days in the dehydrator, the meat is hard, and it is necessary to use a sharp knife to cut slices of the homemade ham. ***Tip:*** *Avoid dehydrating pieces of meat that are too fatty, because fat without salt normally used to preserve meat can easily spoil.*

Fish

Dried fish offers an exquisite taste experience. You will discover multifaceted flavours from cheese to fondue with white wine, pizza . . .

To prevent fat from dripping onto the screens below, we recommend laying kitchen roll under the fish. The dehydrating time completely depends on your personal preferences. If you want to store the fish, then let the filets or slices on the dehydrator until they get firm (approx. 2-3 days).

Tip: *Try eating warm just slightly dehydrated fish. If you lay your fish on the dehydrator in the morning, it is ready for dinner (approx. 6-8 hours). There is a thin skin on the outside, and on the inside, you will enjoy the warm tender meat that has already become aromatic and more intense.*

Anchovies: *Dehydrate very easily and are not gutted, but simply laid whole onto the screen.*

Herring/Mackerels/Sardines: *Scale the fish with a knife from the tail towards the head. Then remove the head, gut the fish, and thoroughly clean it.*

To preserve filets: After scaling the fish, cut into it from directly behind the gills to the spine and then flat along the edge of the back to the tail. Cut on both sides, then lay both filets on the screen (don't forget the kitchen roll!).

Or: Remove the head, gut the fish, and then remove the spine with your fingers by carefully moving your fingers between the meat and the bones.

Afterwards, the skin is pulled from the filets. The fish is dried lengthwise. You will preserve a light silver coloured fish that looks attractive on a buffet.

Tuna/Swordfish: *Large fish are dried in slices that are between 1 and 3 cm thick, as you wish.*

Pickling: *A unique special flavour is given to meat and fish by marinating or brushing it with spice and pickle brines. You can use practically any combination of the following ingredients: soya, Worcestershire, tomato, or barbecue sauce; garlic, onions, or curry powder; herb salt or pepper. The curing time can range according to your own taste from a few minutes to 12 hours.*

Ideal for Hikers: Drying entire meals

If you like to spend time hiking outdoors and travelling light is important to you, then you can dehydrate entire meals with the Excalibur. Not only fresh fruit becomes considerably lighter after dehydration.

You can create a true gourmet dinner with dehydrated meat with homemade tomato powder and dried vegetable bits! Cook your ingredients with sufficient water on a camping stove until they have the desired consistency. With some practise and creativity, you can quickly create delicious recipes for nutritious meals on-the-go that don't weigh much in your luggage.

Cleansing

Your appliance can be easily cleaned on the inside and out. Wipe it off with a wet sponge and some warm soapy water. The trays are dishwasher safe and can be thoroughly cleaned on the top rack of your dishwasher.

Storing your dried fruit

The containers for storing your dried fruit must be reliably protected from moisture and insects. We recommend vacuum containers, preserving jars or jars with screw caps, or plastic Ziploc bags as well as thermo-sealed airtight plastic bags. Metal tins suitable for food, such as coffee or biscuit tins, can also be used to store individual bags for additional protection.

Your dried fruit should be stored in a cool, dark, and dry room. The ideal temperature is between 10 and 15°C, because at this temperature, flavour is protected from becoming unsavoury and the colour is protected from fading.

Excalibur™ Dehydrator

Questions and Answers

On my drying trays, one side seems to dehydrate quicker than the other. What should I do?

It is possible that your dehydrator dries one side more quickly than the other. You should, therefore, turn the trays by 180° after half of the drying time.

My apples and pears turned brown during dehydration. Can I eat them anyway?

Yes. Brown discoloured fruit can be eaten without worry. Many types of fruit oxidise during the drying process. They oxidise when the fruit's pulp comes in contact with air.

Why should I spread pureed fruit thicker around the edges than in the middle?

The edges of pureed fruit tend to dry quicker. If the edges were just as thick as the middle, they would dehydrate too quickly and become brittle.

After I have ground my dehydrated vegetables, what can I do with them then?

Ground onions and garlic are, of course, popular spices for many dishes and sauces. Ground tomatoes are excellent for preparing tomato sauce, tomato paste, ketchup, tomato juice, or tomato soup.

Simply grind the dried vegetables in a blender. Personal Blender – the quick blender – is ideal for this (available at your Exalibur dealer or at Keimling Naturkost, see page 2). Store the prepared powder in air-tight closed jars.

During dehydration, should I remove the pieces that are already finished to improve the circulation for pieces that are still moist and to avoid over-drying?

Yes. Remove the already dehydrated pieces from the trays and store them. The other pieces that are still moist should stay in the dehydrator until they are completely dried. If you have cut your fruit or vegetables in uniformly sized pieces and have rotated the trays by 180° after half of the dehydrating process, then all pieces should be done simultaneously.

Excalibur™ Dehydrator

Trouble Shooting

Problems	*Answers*
The appliance can't be switched on.	*Check the outlet by plugging another properly functioning device into it. Check the dehydrator by plugging it into another outlet that has a current.*
The machine doesn't have a turn switch	*The switch presumably fell out during shipment. Look for it in the packaging. You can put the switch back on by placing the flat side of the turn switch onto the flat side of the position for the switch. Press the switch on firmly.*
The fan makes a grinding sound.	*During shipment, the trays may have been pressed against the protective grill. First, unplug the power plug. Then take out all of the trays and blow on the fan's blade to see where it rubs against the protective grille. Using thin pliers, you can pull the grille away from the fan blade.*
The appliance doesn't heat, but the fan starts up.	*Remove all of the trays and see if a wire is loose. The small electrical connections in the thermostat may have been damaged by dust particles. Let the fan run and turn the switch back and forth between the highest and lowest temperature. Leave the switch at each selected position for a moment. Use one hand to tap firmly on the back of the appliance behind the switch while turning the switch with the other hand. Repeat this procedure for at least 30 seconds, with 10-15 turns of the switch.*
The screens are missing	*The screens (not to be confused with the Teflex Drying Sheets) are all on the bottom or top tray. The Teflex Drying Sheets, on the other hand, are not included in delivery, but are available as additional accessories.*

Excalibur™ Dehydrator

Warranty

1. *Your Importer (page 2) guarantees that the new Excalibur Drier, provided it is not used commercially, will be free from defects in material and manufacture for a period of two years as from the date of purchase.*

2. *If the Importer (page 2) receives written notification of such fault from you during the period of guarantee and there is indeed evidence of a fault, the Importer will either repair or replace the Excalibur Drier. The replacement will either be new or as good as new. The Excalibur Drier may contain restored or repaired parts, the performance of which matches that of new parts, or the parts may have already been used briefly. In a guarantee-activating event, please be sure to return the entire machine together with its inserted parts and the door.*

3. *Guarantee is absolutely ruled out for any damages caused by:*

   a) improper use of the Excalibur Drier.

   b) use of parts or accessories that are not the original parts or accessories.

   c) negligent, inadequate or wrong maintenance.

   d) inspection by non-authorized personnel.

   e) Manipulation, false use or non-approved modification of the Excalibur Drier.

4. *The Importer (page 2) accords no other guarantee, either explicit or implicit, written or verbal. Every implicit guarantee of the aptitude for a specific purpose or implicit guarantee of the regular or satisfactory quality will be restricted to two (2) years, subject to the scope specified by local legislation. Should this restriction or exclusion not be admissible in your country for the term of an implicit guarantee, they will not be operative there. The present guarantee provides you with certain legal rights and protection. However, you may be entitled to other rights that vary from country to country.*

5. *Subject to the scope admissible under national legislation, the means of legal redress comprised by the present declaration of guarantee are your only, exclusive legal remedies. Except for the case cited above, the Importer (page 2) is not liable, under any circumstances whatsoever, for direct, unusual, perfunctory damages, consequential damages (including loss of profits) or other damages, either on the grounds of a contract or tort or otherwise substantiated. In some countries, it is possibly not allowed to rule out or restrict perfunctory damages or consequential damages. Should you reside in such a country, the above restriction or preclusion will be of no consequence.*

Should you have questions on the use, care or inspection of this product, please address them to your Excalibur Service Centre (page 2). Please enter your machine data here.

Model No.	*Date of purchase*	*Dealer*	*Invoice Number*

Excalibur™ Dehydrator

Product Specifications

Product Standard		
Object	*Food dehydrator*	
Model	*5 trays*	*9 trays*
Voltage	*230 V ~*	
Frequency	*50 Hz*	
Power Consumption	*400 W*	*600 W*
Dimensions (WxDxH)	*42 x 49 x 22 cm*	*42 x 49 x 32 cm*
Weight	*6.8 kg*	*10 kg*

This product complies with the fundamental requirements of the applicable EU directives. A conformity rating evaluation was conducted. The importer will keep the Technical Documentation available for examination.

Electronic equipment may not be disposed of in domestic waste. According to the Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) of 27 January 2003, electronic equipment requires disposal according to the relevant national disposal regulations.

Séchoir Excalibur™

Mode d'emploi

Table des matières

Consignes de sécurité 32

Introduction 33

La bonne température 34

Préparation 35

Durée du séchage 36

Usages 37

Nettoyage 39

Stockage 39

Questions et réponses 40

Elimination des erreurs 41

Garantie 42

Norme de l'aliment, identification CE 43

Tableau avec bref mode d'emploi du séchoir figurant sur l'appareil :

Produit à sécher	*Paramétrage*
herbes aromatiques	***35° C***
crudités	***41° C***
pâte levée	*43° C*
production à base de yaourt	*46° C*
légumes	*52° C*
fruits / barres de fruit	*57° C*
viande / poisson	*63° C*
Jerky (viande séchée)	*63° C*

Séchoir Excalibur™

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre les mesures de sécurité fondamentales suivantes :

1. *Lire attentivement toutes les instructions.*
2. *Ne pas toucher les surfaces brûlantes.*
3. *Ne pas plonger le boîtier du séchoir, le câble ou le connecteur dans de l'eau ou d'autres liquides.*
4. *Faire particulièrement attention et bien surveiller lorsque des enfants utilisent des appareils ou que ceux-ci sont à leur portée.*
5. *Tirer la fiche de contact lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser tout d'abord refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas mettre la main à l'intérieur du séchoir lorsque la fiche est connectée.*
6. *N'utilisez pas l'appareil si son câble ou son connecteur est endommagé ou lorsque l'appareil a donné des signes de dérangements ou encore s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Faites réparer ou régler l'appareil uniquement par un distributeur agréé.*
7. *L'utilisation d'accessoires n'étant pas recommandés par le producteur de l'appareil peut entraîner des risques.*
8. *Ne pas utiliser des objets tranchants ou pointus à l'intérieur du séchoir.*
9. *Ne pas laisser le câble pendre au bord de la table ou sur la surface de travail et veiller à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface brûlante.*
10. *Ne jamais utiliser l'appareil à l'air libre.*
11. *Ne jamais poser l'appareil sur une plaque brûlante de cuisinière à gaz ou électrique ni à proximité de celles-ci. Ne pas mettre non plus l'appareil dans un four chaud.*
12. *Toujours enficher d'abord la fiche de contact dans la prise de courant, avant de mettre l'appareil en circuit. Remettre l'appareil tout d'abord sur « ARRÊT/OFF », avant de retirer la fiche de contact.*
13. *Ne jamais utiliser l'appareil pour une autre application que celle prévue.*
14. *Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide et avec un produit nettoyant doux.*

Conserver ces instructions !

Séchoir Excalibur™

Introduction

La conservation d'aliments en les séchant n'est pas uniquement la conservation la plus douce, c'est également la manière la plus naturelle de conserver des aliments. Grâce au séchoir alimentaire moderne, comme l'Excalibur, on peut tout simplement la réaliser chez soi.

Votre séchoir alimentaire Excalibur fonctionne d'après le principe simple suivant : La circulation constante d'air chaud fait évaporer l'eau des aliments frais, ce qui permet de les conserver.

Il est possible de sécher les aliments les plus divers avec cet appareil, par exemple des herbes aromatiques, des épices, des fruits, des légumes, de la viande, du poisson et même du yaourt et des pâtes alimentaires. La température de l'air circulant est réglée par un thermostat. Le séchoir la maintient en toute fiabilité. Il est ainsi également possible de faire un séchage à moins de 40°C, donc en qualité crudités.

Lorsque vous utiliserez votre Excalibur, vous vous rendrez rapidement compte que votre investissement en valait la peine, par exemple en comparaison avec la conservation par congélation.

Le boîtier de l'Excalibur ainsi que les tiroirs sont faits de polycarbonate de grande qualité. Ce matériau particulièrement facile à entretenir est résistant à la chaleur, il convient aux aliments et ne comprend aucun plastifiant.

Accessoires pratiques : Les fonds Teflex Excalibur

Les fonds Teflex Excalibur conviennent parfaitement aux barres de fruits, biscuits secs ou encore à tout ce qui est collant. Vous pouvez ainsi vous passer de papier sulfurisé et de film d'emballage fraîcheur. Ces feuilles sont souples, durables et très souvent réutilisables. Elles ont été spécialement développées pour l'Excalibur, sont faciles à nettoyer et supportent aussi des températures élevées. (N° d'article 56310)

Le fond Teflex Excalibur

Séchoir Excalibur™

Bref mode d'emploi

1. *Placer le séchoir sur une surface sèche et plane.*
2. *Répartir les aliments que vous voulez sécher dans les tiroirs.*
3. *Fixer la porte et enficher la fiche secteur dans la prise.*
4. *Régler la température désirée sur le thermostat.*
5. *Une fois les aliments séchés, laisser refroidir l'appareil et emballer les aliments séchés de préférence dans des récipients pour aliments étanches à l'air.*

La bonne température

*Nous recommandons **un séchage de qualité aliments crus**, donc à moins de 40-50° C. Les délices réalisées à ces basses températures vont enrichir votre vie et apporter à votre palais de toutes nouvelles saveurs, car - comme le savent les amateurs de crudités- le fructose se modifie à partir de 50° C. Les arômes délicats typiques des fruits se transforment alors en un goût sucré tenace.*

Le séchage en qualité crudités donne également, grâce à sa multitude de substances nutritives, une meilleure vitalité et une plus grande joie de vivre. Les enzymes, précieux pour votre santé, deviennent inactifs lorsqu'ils sont chauffés à plus de 40-50°C, ils peuvent même être détruits. Si vous désirez conserver les enzymes favorables à votre santé, nous vous recommandons un séchage à des températures inférieures à 40°-50° C. Par mesure de sécurité, vous pouvez mettre un thermomètre sur un tamis au centre et contrôler ainsi la température.

Dans la phase initiale du séchage, vous pouvez aussi commencer par des températures plus élevées, étant donné qu'en raison du « froid dû à l'évaporation », la température de l'air ne correspond pas à celle des aliments. La règle approximative suivante est valable : dans que l'aliment à sécher est encore humide, la température réglée peut être supérieure de 10° C. Mais il ne faut pas oublier de réduire ensuite le réglage au bout de quelques heures (en fonction de ce qui sèche) ! Sinon, les précieux enzymes et vitamines sensibles à la chaleur risquent d'être perdus pour votre santé.

Ce qui est important dans le cas du séchage à basses températures et lorsque la durée du séchage est importante : Le ventilateur puissant de l'Excalibur assure une aération optimale, ce qui empêche que de la moisissure et des bactéries n'apparaissent.

Bien sûr, vous pouvez aussi faire fonctionner votre séchoir Excalibur à une température supérieure à 40-50° C. Les temps de séchage pourront être nettement raccourcis. Vous trouverez les indications de températures du fabricant en page 31, en guise d'orientation. Le mieux est d'essayer vous-même quelle température apporte à votre avis les meilleurs résultats.

La température de séchage se règle avec le commutateur rotatif en haut sur l'appareil. On peut sélectionner la température désirée en continu entre 35° et 68°. Pour mettre l'appareil hors circuit, tourner le commutateur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne tourne plus.

Séchoir Excalibur™

Préparation

Le séchage avec l'Excalibur se fait rapidement et tout simplement. Découvrez un nouveau monde plein de surprises succulentes ! Et ces quelques astuces vous permettront de le réussir à tous les coups !

- *Bien laver et nettoyer l'aliment à sécher et en retirer les endroits pourris en les découpant largement.*
- *Découpez les fruits en rondelles régulières. Essayez au début une épaisseur d'env. 5 mm.*
- *Les abricots, nectarines, pêches, cerises, raisins, groseilles, pruneaux et autres petits fruits à chair tendre peuvent être coupés en deux ou en quatre pour les sécher.*
- *On peut faire sécher les fruits et légumes aussi avec la peau, p. ex. des rondelles de pomme ou de courgettes.*
- *Mettre les fruits en morceaux ou en rondelles directement sur la grille. Si vous désirez étaler une masse en purée (p. ex. pour faire des cracottes aux crudités), utilisez exclusivement du papier sulfurisé ou des feuilles Teflex (v. p. 33).*

Séchoir Excalibur™

La durée de séchage

La durée de séchage dépend de trois facteurs :

1. ***L'humidité ambiante :***

   Plus l'humidité de l'air est élevée dans la salle, plus votre produit aura besoin de temps pour sécher.

2. ***Le taux d'humidité de l'aliment à sécher :***

   C'est naturellement le facteur le plus important. Veillez à ce que la teneur en eau d'une sorte de fruit ou de légume varie au cas par cas. Elle dépend p. ex. de la quantité de pluie à laquelle le fruit ou le légume a été exposé pendant sa pousse. Les facteurs de l'environnement et le degré de maturité de l'aliment jouent un rôle.

3. ***Le type de préparation :***

   Plus vous coupez les tranches de fruit ou de légume finement, plus il sèchera rapidement. Veiller à bien couper régulièrement les tranches de la même épaisseur et les répartir sans qu'ils se chevauchent en une seule couche dans les tiroirs.

   Plus vous voulez conserver vos fruits secs longtemps, plus le liquide doit en être prélevé. Très bon : les courgettes et les tomates peuvent rester dans le séchoir jusqu'à ce qu'elles soient aussi croustillantes que des chips. Elles sont toutefois bonnes à conserver plus tôt.

   Lorsque l'on prend les tranches ou les morceaux entre deux doigts, on sent immédiatement (cela s'apprend vite) si l'eau est suffisamment évaporée. Lorsque les surfaces ne collent plus aux doigts et qu'il n'est plus possible de faire glisser le côté inférieur et supérieur l'un contre l'autre, c'est que le séchage est terminé.

   Les grilles démontables des tiroirs permettent à l'air de circuler tout autour de l'aliment. La conception des tiroirs évite que de l'humidité ne s'accumule sur la face inférieure de l'aliment à sécher. Vos produits alimentaires sont alors séchés de façon particulièrement uniforme.

   Votre Excalibur est doté d'une porte démontable pratique. Lever simplement la porte. Vous pouvez alors faire glisser confortablement les tiroirs sur les rails latéraux pour les rentrer ou les sortir. Sur le côté supérieur de la porte se trouvent deux crochets à l'aide desquels la porte s'accroche dans la baguette de bord sur le haut de l'Excalibur. Veiller à ce que la porte soit suspendue verticalement et qu'elle ne touche pas les côtés en bas. Comme cela, l'air humide peut s'échapper régulièrement des deux côtés.

Excalibur fait plus que sécher uniquement

Barres de fruits/légumes/yaourt

Les fruits, légumes ou les purées de yaourt séchés constituent des alternatives simples, lorsque l'on a envie d'un casse-croûte à la fois bon au goût et à la santé. Les restes de yaourt, de fruits ou de légumes peuvent être hachés, sucrés ou assaisonnés pour ensuite être transformés en un casse-croûte nourrissant et énergétique. Etaler les fruits ou les légumes hachés en une fine couche sur le fond Teflex (page 5) ou sur du papier sulfurisé.

La purée dont l'eau est extraite se transforme en masse sèche. La confection de ces amuse-gueules est super simple et ils conviennent parfaitement aux déplacements !

Le yaourt, étalé sur les feuilles Teflex et ensuite séché, se transforme en un casse-croûte très coloré, semblable au toffee. Vous pouvez faire votre yaourt vous-même et l'améliorer avec des fraises broyées ou de l'extrait de menthe. Découpez le yaourt roulé en morceaux de 1,25 cm d'épaisseur et faites sécher encore une fois les petits amuse-gueules pendant 1 heure. Le fait de refaire sécher le yaourt après la coupe permet de sceller les bords, si bien que les morceaux ne collent pas les uns aux autres dans leur récipient.

On peut mélanger les légumes avec des herbes et des épices. Un mélange de purée de tomates et d'épices italiennes peut être séché séché et plus tard pour une préparation de concentré de tomates ou de sauce tomates. Une purée gaspacho faite de tomates, de concombres, d'oignons, de poivron vert et d'herbes est un goûter à la fois délicieux et pauvre en calories !

Séchage de produits animaliers

Oeufs

Placer le jaune d'oeuf non endommagé soit très précautionneusement sur un chiffon à cuisine, soit dans sa demie-coquille (en retirant d'abord le blanc d'oeuf) et mettre la coquille avec le jaune d'oeuf directement sur la grille, (temps de séchage : 2-3 jours). ***Astuce :*** *Dès que le jaune d'oeuf est devenu quelque peu dur, on peut retirer l'emballage à oeuf et mettre la coquille directement sur la grille, le séchage se fera ensuite plus rapidement. Il est malheureusement impossible de sécher un blanc d'œuf.*

Viande

Couper la viande en tranches de maximum 5 mm d'épaisseur verticalement par rapport aux fibres (temps de séchage : 1-2 jours). Ou placer des morceaux de viande entiers sur la grille. Au bout de quelques jours, sur le séchoir, la viande durcit et l'on a besoin d'un bon couteau pour couper des tranches de jambon fait maison. ***Astuce :*** *Évitez de faire sécher des morceaux qui ont trop de graisse, étant donné que la graisse devient légèrement rance sans les sels de conservation.*

Poisson

Les poissons séchés vous préparent à des aventures de saveurs merveilleuses. Vous découvrirez des goûts variés, du fromage à la pizza, en passant par la fondue au vin blanc etc.

Pour qu'aucune matière grasse ne goutte sur les grilles de dessous, mettez de préférence du papier cuisine sous le poisson. Le temps de séchage dépend totalement de votre goût. Si vous désirez stocker le poisson, laissez les filets ou les tranches dans le séchoir jusqu'à ce qu'ils soient solides (env. 2-3 jours). Astuce : Essayez du poisson chaud légèrement séché. Si vous mettez votre poisson dans le séchoir le matin, il est prêt pour le dîner (env. 6 à 8 heures). Une fine peau s'est formée à l'extérieur alors que vous goûtez à l'intérieur la chair tendre et chaude déjà épicée et intense.

***Anchois :** Sèchent très facilement et se posent entiers, sans les vider sur la grille.*

***Harengs/maquereaux/sardines :** Écailler les poissons avec un couteau en partant de la queue et en allant vers la tête. Couper ensuite la tête, vider les poissons et les laver soigneusement.*

Pour lever des filets : Après l'avoir écaillé, entailler le poisson juste derrière les branchies jusqu'à l'arête dorsale et découper à plat le long de l'arête du dos jusqu'à la queue, juste au-dessus de l'arête. Couper des deux côtés et placer les deux filets sur la grille (ne pas oublier le torchon !)

ou : Ôter la tête, vider le poisson et retirer l'arête dorsale avec les doigts en veillant bien à passer le doigt entre la chair et les arêtes.

On retire ensuite la peau des filets. Le poisson doit être déshydraté en fonction de sa longueur. On obtient un poisson de couleur légèrement argentée très joli pour un buffet.

***Thon/Espadon :** Les gros poissons sont déshydratés en tranches d'épaisseur variant à volonté entre 1 et 3 cm.*

***Saumurer :** la viande et le poisson obtiennent un goût unique et particulier quand on les met dans une marinade de saumure et d'épices ou quand on les en enduit. Vous pouvez également utiliser au choix toutes les combinaisons d'ingrédients suivantes : Sauce soja, sauce Worcester, sauce tomate ou sauce barbecue, ail, oignons ou curry en poudre, sel aux aromates ou poivre. Le temps d'action peut varier, selon le goût de chacun, de quelques minutes à 12 heures.*

Idéal pour les randonneurs : Séchage de repas complets

Si vous aimez vous promener à pied dans la nature et que vous accordiez de l'importance au poids de votre bagage, vous pouvez sécher des repas complets avec votre Excalibur. Il n'y a pas que les fruits frais qui soient nettement moins lourds quand ils sont déshydratés.

La viande déshydratée à la poudre de tomate faite à la maison, par exemple, accompagnée de petits morceaux de légumes déshydratés est un véritable « repas de gourmet » ! Faire cuire vos ingrédients sur un camping-gaz dans suffisamment d'eau jusqu'à ce qu'ils aient la consistance voulue. Avec un peu de pratique et de créativité, vous pouvez rapidement préparer de délicieuses recettes de repas à emporter qui ne pèsent pas lourd dans le sac.

Séchoir Excalibur™

Nettoyage

L'entretien de votre appareil est très simple, aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. Essuyez l'appareil avec une éponge humide et un peu d'eau chaude savonneuse. Les tiroirs sont adaptés au lave-vaisselle et peuvent être nettoyés à fond en les plaçant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Conservation de vos fruits déshydratés

Les réservoirs pour conserver vos fruits secs doivent protéger de l'humidité et des insectes de manière fiable. Nous recommandons d'utiliser des récipients sous vide, des bocaux, etc. des récipients avec couvercle à visser ou des sacs en plastique à fermeture zippée, ainsi que des sacs scellés sous vide. Outre les boîtes en métal adaptées aux denrées alimentaires, comme les boîtes à café ou les boîtes à biscuits, on peut également utiliser des sacs individuels et augmenter ainsi leur protection.

Vos fruits déshydratés devraient être entreposés dans une pièce fraîche, sombre et sèche. La température idéale est de 10 à 15° C car cette température préserve efficacement le goût et protège contre le dessèchement et la décoloration.

Séchoir Excalibur™

Questions et réponses

Il semblerait qu'un côté sèche plus rapidement sur un des côtés de ma plaque à sécher. Que dois-je faire ?

Il est possible que votre séchoir sèche un côté plus vite que l'autre. Vous devriez donc retourner les tiroirs de 180° à la moitié du temps de séchage.

Mes pommes et mes poires ont noirci au séchage. Puis-je les manger sans scrupules ?

Oui. On peut tout à fait manger des fruits dont la couleur a changé. Beaucoup de fruits s'oxydent au cours du processus de séchage. L'oxydation est due au contact de la chair du fruit avec l'air.

Pour quelle raison dois-je mettre à sécher une couche plus épaisse sur les côtés qu'au milieu ?

En cas de purée de fruits, les bords ont tendance à sécher plus rapidement que le milieu. Si l'on met une couche de purée aussi épaisse sur les bords qu'au milieu, les bords sèchent trop vite et la masse devient friable.

Une fois que j'ai moulu mes légumes déshydratés, que puis-je en faire ?

Les oignons et l'ail moulus sont les épices naturellement appréciés pour confectionner de nombreux plats et sauces. Les tomates moulues sont extra à travailler dans les sauces tomate, les concentrés de tomate, le ketchup, le jus de tomate ou la soupe de tomate.

Tout simplement moudre les légumes déshydratés dans un mixeur. Le Personal Blender – mixeur ultra-rapide – est idéal dans ce cas (Vous le trouverez chez votre distributeur Excalibur ou chez Keimling Naturkost, voir en page 2). Conservez la poudre ainsi obtenue dans des bocaux hermétiquement fermés.

Est-ce que je devrais retirer les morceaux secs lors du séchage afin d'améliorer une circulation d'air pour les morceaux encore humides et pour éviter un trop fort séchage ?

Oui. Retirez les morceaux déjà secs des tiroirs, et emballez-les. Les morceaux encore humides doivent encore rester dans le séchoir jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs. Si vous coupez vos fruits ou vos légumes en gros morceaux réguliers et que vous tournez les tiroirs de 180° à la moitié du processus de séchage, tous les morceaux devraient être prêts en même temps.

Séchoir Excalibur™

Elimination des erreurs

Problème	*Réponse*
L'appareil ne se met pas en marche.	*Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil en état de marche. Essayez le séchoir sur une autre prise alimentée par du courant.*
L'appareil ne possède pas d'interrupteur.	*L'interrupteur a dû tomber pendant le transport. Cherchez l'interrupteur à l'intérieur de l'emballage. Vous pouvez replacer l'interrupteur en fixant la partie plate du commutateur sur le côté plat de l'emplacement du branchement de l'interrupteur. Appuyez sur l'interrupteur pour le fixer.*
Le ventilateur émet un bruit de frottement.	*Il est possible que lors du transport, les tiroirs aient pu être un peu enfoncés par la grille de protection du ventilateur. Tirez la fiche hors de la prise de courant. Sortez tous les tiroirs et soufflez sur les pales du ventilateur pour voir à quel endroit frotte la grille de protection. Au moyen d'une pince fine, vous pouvez éloigner la grille du point de contact avec la pale du ventilateur.*
Les ventilateurs émettent un bruit de frottement.	*Retirez les tiroirs et vérifiez si un fil n'est pas débranché. Les petites alimentations électriques du thermostat peuvent être endommagées par des particules de poussière. Laissez marcher le ventilateur et tournez l'interrupteur en allant de la plus haute vers la plus basse température et inversement. Laissez l'interrupteur un certain temps sur chacune des positions. Tapez fort avec la main sur l'arrière de l'appareil derrière l'interrupteur pendant que vous le tournez avec l'autre main. Répétez l'opération pendant au moins 30 secondes en tournant l'interrupteur 10 à 15 fois.*
L'appareil ne chauffe pas, mais le ventilateur se met en marche.	*Les grilles intérieures (ne pas confondre avec les fonds Teflex) se trouvent toutes sur le tiroir supérieur et le tiroir inférieur.Les fonds Teflex ne sont pas compris dans la livraison de votre séchoir Excalibur, mais sont disponibles comme accessoires.*

Séchoir Excalibur™

Garantie

1. *Dans le cadre d'un usage non commercial, pour une durée de deux ans à compter de la date d'achat, votre importateur (p. 2) vous garantit que le séchoir Excalibur est exempt de tout vice de matériel ou de fabrication.*

2. *Si, pendant la durée de la garantie, l'importateur (p. 2) reçoit une information par écrit de votre part concernant un tel défaut, il devra réparer ou remplacer le séchoir Excalibur prouvé défectueux. Le remplacement se fera par un nouvel appareil ou par un appareil équivalent. Le séchoir Excalibur peut contenir des pièces réfectées ou réparées dont la performance correspond à de nouvelles pièces. Ces pièces peuvent aussi avoir été utilisées brièvement. En cas de retour sous garantie merci de renvoyer l'appareil complet avec ses tiroirs et sa porte.*

3. *Sont exclus de la garantie les dommages consécutifs à :*
   a) *un usage inadapté du séchoir Excalibur,*
   b) *une utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine,*
   c) *une maintenance négligente ou inappropriée,*
   d) *une révision réalisée par un personnel non autorisé,*
   e) *une manipulation ou utilisation inadaptée, voire une modification du séchoir Excalibur.*

4. *L'importateur (p. 2) ne donne aucune autre garantie explicite ou implicite, écrite ou orale. Dans le contenu de la législation locale, toute garantie de conformité à un usage particulier est limitée à deux (2) ans tout comme la garantie de la qualité commerciale. Au cas où cette restriction ou cette exclusion ne serait pas autorisée pendant une garantie implicite dans votre pays, elles ne s'y appliquent pas. Cette garantie vous confère certains droits juridiques ainsi qu'une protection. Vous pouvez cependant avoir d'autres droits qui varient d'un pays à l'autre.*

5. *Dans l'étendue autorisée par la législation nationale, les voies de recours indiquées dans cette garantie sont vos seules et exclusives voies de recours. Hormis dans le cas indiqué ci-dessus, l'importateur (p. 2) n'est en aucun cas responsable des dommages directs, des dégâts inhabituels et occasionnels, des dommages indirects (y compris le profit qui lui échappe) ou autres dommages, ni sur la base du contrat ni sur celle du délit pénal ou autre. Dans certains pays, l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou des séquelles peut ne pas être autorisée. Si vous êtes domicilié dans l'un de ces pays, la restriction ou l'exclusion indiquée ci-dessus n'est pas applicable.*

Pour toute question relative à l'utilisation ou à la révision de cet appareil, addressez-vous au centre de service Excalibur après-vente (p. 2). Reportez ici les références de votre appareil.

N° de modèle	*Date d'achat*	*Distributeur*	*Numéro de la facture*

Séchoir Excalibur™

Désignation de l'appareil

Norme du produit		
Objet	*Séchoir pour aliments*	
Modèle	*5 tiroirs*	*9 tiroirs*
Tension	*230 V ~*	
Fréquence	*50 Hz*	
Puissance absorbée	*400 W*	*600 W*
Dimensions de l'appareil (LxPxH)	*42 x 49 x 22 cm*	*42 x 49 x 32 cm*
Poids	*6,8 kg*	*10 kg*

CE

Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.